



## **Callebaut® opent Chocolate Academy™ center Antwerp in Chocolate Nation**

*Nieuwe vestiging in Antwerpen is 23ste Chocolate Academy wereldwijd*

- **Chocolate Academy™ center Antwerp is naast de Academy in Wieze en Zundert de derde Academy in de Benelux en de 23<sup>ste</sup> Academy wereldwijd**
- **Record opleidingsaanbod in de 3 Benelux academies moet stijgend aantal chocolatiërs verder Belgisch chocolade vakmanschap bijbrengen**
- **In het Chocolate Academy™ center Antwerp, ingericht in de gebouwen van Chocolate Nation, kunnen chefs en voor het eerst ook liefhebbers hun vaardigheden met chocolade nog verder aanscherpen.**

*Donderdag 29 augustus, Antwerpen - Callebaut® maakt al meer dan 100 jaar Belgische chocolade en deelt in zijn Chocolate Academies™ zijn vakkennis met professionele chefs. Door het succes van Belgische chocolade blijft de vraag naar professionele opleidingen stijgen. Dankzij de opening van Chocolate Academy™ Antwerp, gevestigd in de gebouwen van Chocolate Nation, kunnen voor het eerst naast professionele chefs, ook chocoladeliefhebbers hun vaardigheden verder aanscherpen.*

### **Steeds meer vraag naar opleidingen in chocolade**

België telt 540 chocolatiërs, wat 10% meer is dan vijf à tien jaar geleden<sup>1</sup>. Nooit eerder waren ze met zoveel en was de vraag naar professionele opleidingen in chocolade zo groot. Afgelopen jaar kregen de Benelux Academies™ in Wieze (België) en Zundert (Nederland) 2750 bezoekers over de vloer. Het succes is ook internationaal voelbaar. Zo bereikt de Chocolate Academy™ meer dan 46.000 mensen wereldwijd, wat een stijging van 21% betekent ten opzichte van vorig jaar. In het komende opleidingsjaar dat vanaf september start, bieden de 3 Benelux Chocolate Academies™ een recordaantal van meer dan 50 cursussen aan in verschillende vakgebieden. Deze cursussen worden enerzijds gegeven door de Academy chefs maar ook door 16 (inter)nationale chefs van wereldniveau in hun vakgebied.

### **Chocolate Academy™ center Antwerp**

Al meer dan 100 jaar, sinds 1911, maakt Callebaut Belgische chocolade. Van generatie op generatie werden de recepten en het unieke proces van boon tot chocolade doorgegeven. Om zijn chocolade-expertise te delen, richtte Barry Callebaut meer dan 30 jaar geleden de eerste Chocolate Academy™ op in Wieze en traint er al jarenlang de beste chocolatiërs, patissiers, bakkers en horecachefs. Om de andere Benelux opleidingscentra in Wieze en

---

<sup>1</sup> cijfers van FOD Economie en nace-code 10.820



Zundert (Nederland) te versterken opent Barry Callebaut een extra Chocolate Academy™ in Antwerpen, dat zich in 's werelds grootste Belgische chocolademuseum Chocolate Nation bevindt. De stijgende vraag naar opleidingen in chocolade zorgt ervoor dat het steeds belangrijker wordt voor chocolatiers om zich te onderscheiden. Om hen hierbij te helpen staan innovatie en de nieuwste technieken centraal. In de 3 Chocolate Academies™ in Benelux staat een team van 6 Academy chefs klaar om klanten en cursisten met raad en daad bij te staan en te inspireren.

### **Voor het eerst ook professionele opleidingen voor elke chocoladeliefhebber**

De chefs zullen in de nieuwe vestiging in Antwerpen nu ook chocoladeliefhebbers bijbrengen hoe ze hun chocoladecreaties naar een professioneel niveau kunnen tillen. Deelnemers krijgen een professionele opleiding waarbij ze basis- tot zeer geavanceerde technieken aangeleerd krijgen om chocolade te bewerken. Zo worden ook gepassioneerde foodies absolute topchocolatiers. De locatie in Wieze en in Zundert blijven voorbehouden voor uitsluitend professionele vaklui.

### **Quote**

Kristof Bastiaens, Sales Manager Gourmet Benelux: “Callebaut is reeds lange tijd de trotse toeleverancier van chefs en chocolatiers die met hun fantastische creaties gemaakt met de fijnste Belgische chocolade consumenten blij maken in binnen en buitenland. Chocolate Nation is daarenboven de plaats waar Belgisch chocoladevakmanschap mee in de spotlights zal staan, en die expertise deelt rond het proces van de boon tot chocolade. En waar kan je dit beter leren dan in een Chocolate Academy in België.”

### **Over Callebaut® ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)):**

*Al meer dan 100 jaar produceert Callebaut® chocolade in hartje België. Het is één van de zeldzame chocolademakers die zijn cacaobonen nog steeds zelf selecteert, roostert en vermaalt tot zijn eigen geheime en exclusieve cacaomassa, het belangrijkste ingrediënt voor couverture-chocolade. Callebaut® werd in 1850 in België opgericht als een familie-brouwerij. Kleinzoon Octaaf Callebaut produceerde zijn eerste chocoladerepen in 1911 en begon kort daarna met de productie van couverturechocolade voor Belgische chocolatiers. In 1950 begon Callebaut® zijn finest Belgian chocolates te exporteren. Het maakt nu deel uit van Barry Callebaut, 's werelds toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en –chocolade.*

### **Volg Callebaut:**

[Facebook](#)

[Instagram](#)



**Over de Barry Callebaut Groep ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

Met een jaaromzet van ongeveer 6,9 miljard CHF (6,0 miljard EUR/7,1 miljard USD) in het boekjaar 2017/18 is de in Zürich gevestigde Barry Callebaut Groep 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacaoproducten - van de inkoop en verwerking van cacaobonen tot de productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De Groep heeft ongeveer 60 productievervestigingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 11 500 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedingsproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee wereldmerken die in de behoeften van deze Gourmetklanten voorzien zijn Callebaut® en Cacao Barry®.

De Barry Callebaut Groep zet zich in om tegen 2025 van duurzame chocolade de norm te maken om de toekomstige cacaobevoorrading te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren. De Groep ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in zijn streven naar een duurzame toekomst voor cacao en chocolade.

**Volg de Barry Callebaut Group:**

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[YouTube](#)

[Flickr](#)

**Over Chocolate Nation ([www.chocolatenation.be](http://www.chocolatenation.be))**

Chocolate Nation, het grootste Belgische chocolademuseum ter wereld is een plek vol zintuiglijke ervaringen en verhalen van chocolademerken en chocolatiers. Chocoladetradities, geschiedenis, producten en innovaties komen allemaal aan bod in dit belevingsmuseum.

In veertien gethematiseerde ruimtes nemen we bezoekers mee in een chocoladereis van 60 tot 90 minuten. De reis start in de cacaoplantages aan de evenaar en volgt de cacao boon naar de grootste opslaghaven van cacao ter wereld in Antwerpen. Een reusachtige fantasiemachine toont hoe Belgische chocolade wordt gemaakt en hoe de fluweelachtige smaak ontstaat. Onderweg ontdekken bezoekers waarom Belgische chocolade wereldberoemd is en kan er naar hartenlust geproefd worden, dat spreekt voor zich.

Chocolate Nation is dagelijks geopend van 10.30 uur tot 21.00 uur (laatste tour begint om 19.30 uur). Chocolate Nation bevindt zich recht tegenover het centraal station in Antwerpen.

\*\*\*



**Contact for the media for Callebaut:**

Korneel Warlop

[Korneel\\_warlop@barry-callebaut.com](mailto:Korneel_warlop@barry-callebaut.com)

+32 475 92 22 40

**Contact for the media for Callebaut:**

Kevin Scheers

[Kscheers@webershandwick.com](mailto:Kscheers@webershandwick.com)

Julie Wymeersch

[Jwymeersch@webershandwick.com](mailto:Jwymeersch@webershandwick.com)

**Contact for the media for Chocolate  
Nation:**

Catherine Stuyck

[catherine.stuyck@tbce.be](mailto:catherine.stuyck@tbce.be)

